

SPAGNA - ANDALUSIA

BODEGA BARRANCO OSCURO

FAMIGLIA VALENZUELA

CÁDIAR

● BRUT NATURE 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Povero, pietroso e non profondo.

Argille chiare e scisti.

Vitigno: Vigiriega

Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Doppio cordone speronato e alberello

Densità media ceppi per ha: 2800

Età media del vigneto: 22 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: il Brut Nature è un metodo classico dove la rifermentazione in bottiglia viene fatta aggiungendo mosto fresco, proveniente da uva lasciata ad appassire in pianta fino a metà dicembre, al vino base che ha completato tutte le fermentazioni e le decantazioni naturalmente, non viene aggiunta la "liqueur de tirage" (zucchero e lieviti selezionati); quindi viene fatta la sboccatura dopo 18/24 mesi con rabbocco dello stesso vino senza aggiunta di "liqueur d'expédition".

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 5000

CARATTERISTICHE

Vino spumante dal naso fruttato, maturo, ma allo stesso tempo fresco, complesso, dalla bocca dove si incontrano le stesse sensazioni olfattive e dal lungo finale.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto. Ottimo con ravioli di gamberi su crema di burrata, etc.